

ZYLE MAISTO DŽIOVYKLĖ ZY116FD

NAUDOTOJO VADOVAS

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą, kad neapgadintumėte prietaiso.

Saugumo taisyklės

NAUDODAMI PRIETAISĄ, PADĖKITE KARŠČIUI ATSPARŲ PAGRINDĄ (KIETĄ LENTĄ, KERAMINĘ PLYTELĘ AR PAN.) PO NAUDOJAMU PRIETAISU ARBA LAIKYKITE PRIETAISĄ ANT KARŠČIUI ATSPARAUS PAVIRŠIAUS, KITAIP GALITE SUKELTI GAISRĄ.

- Nepalikite prietaiso veikti ilgiau nei 40 valandų iš eilės. Praėjus 40 valandų, išjunkite prietaisą, paspausdami OFF mygtuką, ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės ir leiskite prietaisui atvėsti.
- Netinkamai naudodami prietaisą, rizikuojate susižeisti ir apgadinti prietaisą.
- Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį. Visuomet laikykitės instrukcijų nurodymų.
- Kai nenaudojate prietaiso, ištraukite jo kištuką iš rozetės.
- Laikykite prietaiso variklio pagrindą toliau nuo vandens. Nejunkite prietaiso, jeigu jo paviršiai yra šlapi.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas jo laidas ar kištukas, taip pat jeigu prietaisas buvo numestas ar kitaip pažeistas. Tokiu atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą.
- Neleiskite suaugusiųjų neprižiūrimiems vaikams naudotis prietaisu.
- Prieš valydami prietaisą, ištraukite jo kištuką iš rozetės.
- Norėdami išjungti prietaisą iš elektros lizdo, niekada netraukite už laido. Traukite laikydami už kištuko.
- Prietaisas skirtas tik naudojimui namuose. Jis nepritaikytas komerciniam naudojimui.
- Neuždenkite prietaiso.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Laikykite prietaisą tik ant plokščio paviršiaus.

Prieš prietaisą naudojant pirmą kartą

- Išpakuokite prietaisą.
- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įsitikinkite, kad prietaiso etiketėje nurodyti duomenys sutampa su Jūsų namuose tiekiamos elektros srovės parametrais.
- Perplaukite dangtelius ir džiovintuosius padėklus. Plaukite padėklus šiltu vandeniu, naudodami nedidelį indų ploviklio kiekį. Nuvalykite variklio pagrindą sudrėkintu skudurėliu. Nemerkite variklio pagrindo į vandenį ir neplaukite jo po tekančio vandens srove.

Prietaiso funkcijos

Maisto produktų džiovinimas – veiksmingas maisto konservavimo metodas.

Šiltas pastovios reguliuojamos temperatūros oras tolygiai paskirstomas prietaiso viduje tarp apatinio ir viršutinio dangtelių, prietaiso pagrindo ir išimamų padėklų. Dėl šios priežasties visi produktai išdžiūsta tolygiai, neprarasdami naudingų vitaminų. Nuo šiol galėsite mėgautis vaisiais, daržovėmis ir grybais, paruoštais nenaudojant sveikatai kenksmingų medžiagų, visus metus.

Taip pat galite naudoti prietaisą gėlėms ir vaistiniams augalams džiovinti bei grūdinėms kultūroms apdoroti.

Naudojimas

1. Sudėkite susmulkintą maistą į prietaiso padėklus. Palikite tarp gabalėlių tarpus, nekraukite jų vieno ant kito. Įsitikinkite, kad oras gali lengvai cirkuliuoti tarp padėklų. Jei reikia, galite pareguliuoti jų aukštį.
2. Sudėkite padėklus į prietaisą.
3. Uždenkite prietaisą viršutiniu dangteliu. Džiovinant maistą, prietaisas visuomet turėtų būti uždengtas.
4. Įkiškite prietaiso kištuką į rozetę ir spustelėkite ON mygtuką. Įsižiėbs raudona indikatorius lemputė. Nustatykite džiovyklės temperatūrą.

Rekomenduojama temperatūra:

- 1) Žolelės – 50°C;
- 2) Žalios daržovės – 50°C;
- 3) Duona – 50°C;
- 4) Jogurtas – 50°C;
- 5) Daržovės – 50°C;
- 6) Vaisiai – 50-60°C;
- 7) Mėsa, žuvis – 70°C.

DĖMESIO: džiovinkite produktus, laikydamiesi prietaiso naudojimo taisyklių.

5. Baigę naudoti prietaisą, paspauskite OFF mygtuką. Leiskite maistui atvėsti. Sudėkite išdžiovintus produktus į tam tinkamą indelį ar kitą pakuotę ir įdėkite į šaldiklį.
6. Ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės.

DĖMESIO: jei galite reguliuoti padėklų padėtį, rekomenduojame įdėti visus 7 padėklus, kai naudojate prietaisą, net jei kai kurie iš jų yra tušti. Dėkite produktus ant apatinių lentynų, kad naudojamas prietaisas neperkaistų. Pavyzdžiai:

1. Produktai sudėti ant viršutinio padėklo. Kitos 4 lentynėlės yra tuščios. Įsitinkite, kad uždėtas prietaiso dangtis.
2. Produktai sudėti ant pirmų 2 padėklų. Kitos 3 lentynėlės yra tuščios. Įsitinkite, kad uždėtas prietaiso dangtis.

Papildomi nurodymai

- Prieš sudėdami produktus į prietaisą, nepamirškite jų nuplauti. Nedėkite į prietaisą šlapių produktų – pirmiausia juos nusauskite.
- **DĖMESIO:** nedėkite padėklų su maistu į prietaisą, jeigu juose yra vandens.
- Nupjaukite ir pašalinkite sugedusias produktų dalis. Supjaustykite produktus taip, kad jie lengvai tilptų į tarpus tarp padėklų.
- Džiovinimo trukmė priklauso nuo gabaliukų storio ir kitų parametrų.
- Jeigu ne visi produktai vienodai gerai išdžiūvo, galite sukeisti padėklus vietomis. Įdėkite viršutinius padėklus žemiau, arčiau variklio pagrindo, o apatinius padėkite į viršų. Jeigu vaisiai turi natūralų apsauginį sluoksnį, gali pailgėti bendra džiovinimo trukmė. Dėl šios priežasties rekomenduojame 1-2 minutes pavirti produktus, tada įmerkti juos į šaltą vandenį ir gerai nusauskinti.
- **ATKREIPKITE DĖMESĮ:** instrukcijose nurodyta džiovinimo trukmė yra tik apytikslė. Džiovinimo trukmė priklauso nuo temperatūros ir drėgnumo patalpose, kuriose naudojamas prietaisas, produktų skysčių kiekio, gabalėlių storio ir kt.

Vaisių džiovinimas

- Nuplaukite vaisius.
- Pašalinkite kauliukus ir nupjaukite sugedusias dalis.
- Supjaustykite vaisius gabaliukais taip, kad jie tilptų į tarpus tarp prietaiso padėklų.
- Vaisiai neprikaištingai atrodys ilgiau, jeigu pamirkysite juos natūraliose citrinų ar ananasų sultyse.
- Suteikite džiovintiems vaisiams malonaus kvapo, papildomai naudodami cinamoną ar kokosus.

Daržovių džiovinimas

- Nuplaukite daržoves.
- Pašalinkite kauliukus bei sėklas ir nupjaukite sugedusias dalis.
- Supjaustykite gabaliukais taip, kad jie tilptų tarp prietaiso padėklų.
- Prieš džiovinant daržoves, rekomenduojame pavirti jas 1-5 minutes, tada įmerkti į šaltą vandenį ir gerai nusauskinti.

Vaistinių augalų džiovinimas

- Rekomenduojame džiovinti augalų lapus ir ūglius.
- Sudėkite išdžiovintus augalus į popierinius maišelius arba stiklainius. Laikykite juos vėsioje, tamsioje vietoje.

Išdžiovintų vaisių laikymas ir saugojimas

- Dėkite išdžiovintus produktus tik į švarius ir sausus indelius.
- Laikykite išdžiovintus vaisius stiklainiuose su metaliniais dangteliais. Laikykite juos vėsioje, sausoje vietoje, ne aukštesnėje nei 5-20°C temperatūroje.
- Praėjus savaitei po džiovinimo, patikrinkite, ar talpykloje, kurioje sudėti produktai, nesusikaupė drėgmės. Pastebėję drėgmės pėdsaką, iš naujo išdžiovinkite produktus, nes tai reiškia, kad jie nebuvo pakankamai išdžiovinti.

DĖMESIO: nedėkite karštų ir šiltų produktų į saugojimo talpyklas.

Vaisių paruošimas džiovinimui

Tinkamai paruošdami vaisius džiovinimui, užtikrinsite, kad neišblėstų natūralus jų skonis, spalva ir kvapas.

Šioje skiltyje rasite naudingų patarimų, leisiančių paruošti vaisius džiovinimui.

Jums reikės 1/4 stiklinės sulčių (geriausia natūralių). Naudokite tokios pačios rūšies sultis, kaip ir džiovinami produktai. Pavyzdžiui, jeigu džioviniate obuolius, naudokite obuolių sultis.

Sumaišykite sultis su 2 stiklinėmis vandens. Įmerkite džiovinimui paruoštus vaisius į šį skystį ir palaikykite 2 valandas.

VAISIŲ PARUOŠIMAS DŽIOVINIMUI			
PRODUKTAS	PARUOŠIMAS	BŪSENA IŠDŽIOVINUS	DŽIOVINIMO TRUKMĖ (VAL.)
Abrikosai	Supjaustykite ir išimkite kauliuką	Minkšti	13-28
Apelsinų žievelės	Sukarpykite pailgomis juostelėmis	Trapios	6-16
Ananasai (švieži)	Nulupkite ir supjaustykite nedideliais kvadratėliais	Kieti	6-36
Ananasai (konservuoti)	Išpilkite sultis ir išdžiovinkite	Minkšti	6-36
Bananai	Nulupkite ir supjaustykite skrituliukais (3-4 mm storio)	Traškūs	8-38
Vynuogės	Pjaustyti nebūtina	Minkštos	8-26
Vyšnios	Kauliuko išimti nebūtina. Galite jį pašalinti, vyšnioms jau pusiau išdžiūvus		
Kriaušės	Nulupkite ir supjaustykite	Minkštos	8-30
Figos	Supjaustykite	Kietos	6-26
Spanguolės	Pjaustyti nereikia	Minkštos	6-26
Persikai	Perpjaukite pusiau ir išimkite kauliuką, vaisiui pusiau išdžiūvus	Minkšti	6-26
Datulės	Išimkite kauliuką ir supjaustykite	Kietos	6-26
Obuoliai	Nulupkite ir išpjaukite šerdį. Supjaustykite skiltelėmis	Minkšti	4-8

DĖMESIO: paruošimo būdai ir džiovavimo trukmė yra tik patariamojo pobūdžio. Pasirinkdami prietaiso nustatymus ir vaisių apdorojimo būdus, atsižvelkite į asmeninį skonį.

Daržovių paruošimas džiovimui

1. Prieš džiovinant rekomenduojame pavirti šparagines pupeles, kalafiorus, brokolius, šparagus ir bulves, kad išsaugotumėte natūralią jų spalvą.

Kaip virti: sudėkite daržoves į puodą su verdančiu vandeniu ir virkite maždaug 3-5 minutes. Tada išpilkite vandenį, nusausinkite, ir sudėkite daržoves į prietaisą.

2. Jeigu norite, kad šparaginės pupelės, šparagai ar kitos daržovės įgautų lengvą citrinos aromatą, įmerkite jas į citrinų sultis ir palaikykite maždaug 2 minutes.

DĖMESIO: šios rekomendacijos yra tik patariamojo pobūdžio.

DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS DŽIOVINIMUI			
PRODUKTAS	PARUOŠIMAS	BŪSENA IŠDŽIOVINUS	DŽIOVINIMO TRUKMĖ (VAL.)
Artišokai	Supjaustykite pailgais gabalėliais (3-4 mm storio)	Trapūs	5-13
Baklažanai	Nulupkite ir supjaustykite gabalėliais (6-12 mm storio)	Trapūs	6-18
Brokoliai	Nulupkite ir supjaustykite. Virkite garuose 3-5 min.	Trapūs	6-20
Grybai	Supjaustykite arba džiovinkite nepjaustytus, jeigu grybai yra maži	Kieti	6-14
Šparaginės pupelės	Perpjaukite ir virkite, kol taps permatomos	Minkštos, trapios	8-26
Moliūgai	Supjaustykite 6 mm storio gabalėliais	Minkšti, trapūs	6-18
Kopūstai	Pašalinkite išorinius lapus. Supjaustykite 3 mm storio pailgomis juostelėmis. Pašalinkite šerdį	Kieti	6-14
Briuselio kopūstai	Perpjaukite pusiau	Traškūs	8-30
Kalafiorai	Virkite, kol suminkštės	Kieti	6-16
Bulvės	Supjaustykite ir virkite apie 8-10 min.	Traškios	8-30
Svogūnai	Supjaustykite plonais griežinėliais	Traškūs	8-14
Morkos	Virkite, kol suminkštės. Supjaustykite pailgais gabalėliais ar apvaliais griežinėliais	Traškios	8-14
Agurkai	Nulupkite ir supjaustykite 12 mm storio griežinėliais	Kieti	6-18
Paprikos	Supjaustykite pailgais ar kvadratiniais gabalėliais (6 mm storio). Pašalinkite sėklas	Traškios	4-14
Aitrieji pipirai	Pjaustyti nereikia	Kieti	8-14
Petražolės	Susmulkinkite lapelius į mažesnes dalis	Traškios	2-10
Pomidorai	Nulupkite ir supjaustykite kvadratėliais ar griežinėliais	Kieti	8-24
Rabarbarai	Nulupkite ir supjaustykite 3 mm storio gabalėliais	Praranda skysčius	8-38
Burokai	Nupjaukite šaknis ir lapus. Išvirkite ir leiskite atvėsti. Supjaustykite griežinėliais	Traškūs	8-26
Salierai	Supjaustykite 6 mm storio gabalėliais	Traškūs	6-14
Svogūnų laiškai	Atsargiai suplėšykite rankomis	Traškūs	6-10

Šparagai	Supjaustykite 2,5 mm storio gabalėliais	Traškūs	6-14
Česnakai	Nulupkite ir supjaustykite gabalėliais	Traškūs	6-16
Špinatai	Virkite tol, kol praras spalvą	Traškūs	6-16
Pievagyrbiai	Rinkitės grybus, kurių kepurėlės lenkiasi į vidų. Supjaustykite mažesniais gabalėliais arba džiovinkite nepjaustytus	Kieti ir traškūs	3-10

DĖMESIO: paruošimo būdai ir džiovavimo trukmė yra tik patarimo pobūdžio. Pasirinkdami prietaiso nustatymus ir vaisių apdorojimo būdus, atsižvelkite į asmeninį skonį.

Mėsos, žuvies, paukštienos ir žvėrienos paruošimas džiovinimui

Tinkamai apdorodami mėsą, tausojate savo sveikatą. Rekomenduojame mėsą marinuoti, nes taip lengviau pašalinsite iš jos skysčius, be to, ji ilgiau išliks skani.

Standartinis marinatas:

½ stiklinės sojų padažo

1 skiltelė česnako, smulkiai supjaustyto

2 dideli šaukštai pomidorų padažo

1¼ arbatinio šaukštelio druskos

½ arbatinio šaukštelio džiovintų paprikų

Gerai išmaišykite visus ingredientus.

Valymas ir priežiūra

- Prieš valydami prietaisą, ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės. Įsitikinkite, kad prietaisas visiškai atvėso.
- Valykite prietaiso korpusą sušlapinta kempine ir išdžiovinkite ją.
- Nenaudokite metalinių šepetėlių, ėsdinančių ir didelės koncentracijos valiklių, nes galite apgadinti prietaiso paviršių.

Techniniai duomenys

Galia	520 W
Įtampa ir dažnis	220-240 V, 50 Hz

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras
Raudondvario pl. 162, Kaunas
Tel.: (8-37) 215104, mob.tel. 8 640 33213, 8 655 94090
Daugiau informacijos: www.krinona.lt
Importuotojas: UAB „Krinona“, A. Strazdo g. 70, Kaunas. Tel. 8 649 40000

GARANTINIO APTARNAVIMO SUTARTIS

Prekės pavadinimas

Modelis

Serijos numeris (nurodyti, jei yra)

Pardavimo data: 20 mėn. d. Kaina

Garantinis laikotarpis mėnesiais: 12 24 36 48 Pardavėjas

Garantinis laikotarpis profesionaliai technikai - 12 mėn. Pardavėjo parašas

GARANTIJS SĄLYGOS

- Pristatant prekę į „Krinona“ seviso centrą, ji privalo būti išvalyta. Transportuojant kurjerių pagalba prekė turi būti siunčiama saugų transportavimą užtikrinančioje pakuotėje.
- Prieš pradėdamas naudoti prekę, primygtinai rekomenduojame perskaityti prekės Vartotojo vadovą ir juo vadovautis. Vartotojo vadovą galite rasti www.krinona.lt. Papildomos informacijos apie prekės naudojimą ieškokite [Youtube.com](https://www.youtube.com) nurodydami prekės modelį ir/arba pavadinimą.
- Gedimo atveju, pirkėjas gali kreiptis į „Krinona“ servisą arba prekės pardavėją.
- Garantinis terminas pradedamas skaičiuoti nuo prekės įsigijimo dienos ir baigiasi LR įstatymų numatyta tvarka, jeigu prekės įsigijimo sutartis nenumato kitaip.
- Pirkėjas, pristatydamas prekę garantiniam aptarnavimui, privalo pateikti prekės įsigijimo faktą patvirtinantį dokumentą.
- Prekės skirtos TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI, pardavėjas pasilieka teisę netaikyti garantinių įsipareigojimų jei buitiniam naudojimui skirta prekė buvo naudojama komerciniais tikslais t.y. naudojama pajamoms gauti ar perleista tretiesiems asmenims nuomos pagrindu.
- Suremontavus arba pakeitus sugedusią prekę, garantijos terminas ir sąlygos galioja likusį garantijos laiką, bet ne trumpiau nei 3 mėn.
- Prekės spalvos / dangos pakitimai ar kosmetiniai paviršiaus pažeidimai, atsiradę eksploatacijos eigoje, nelaikomi gamykliniu defektu.
- Pardavėjas neįsipareigoja duoti pakaitinį įrenginį ar atlyginti menamą žalą dėl negalėjimo naudotis preke garantinio aptarnavimo atveju.
- Pardavėjas šias garantines sąlygas užtikrina tik Lietuvos teritorijoje.
- Nesant techninėms galimybėms sugedusią prekę pataisyti, prekė keičiama nauja ne prastesnių techninių parametrų preke arba už ją grąžinami pinigai (pinigų grąžinimo atveju privaloma grąžinti pilną komplektą išskyrus pakuotę).
- Fizinių asmenų įsigytoms prekėms taikomas 24 mėn, o juridinių asmenų 12 mėn. garantinio aptarnavimo terminas, (Pardavėjas pasilieka teisę nustatyti ilgesnį garantinį terminą), bet eksploatacinėms dalims, kurių techninės charakteristikos tiesiogiai priklauso nuo eksploatacijos intensyvumo ir kinta eksploatacijos eigoje, priklausomai nuo naudojimo intensyvumo ir įpročių garantija gali būti apribota*

GARANTIJA NĖRA TAIKOMA:

- Mechaniškai pažeistai ar ne UAB „Krinona“ įgaliotame servise ardytai / sąmoningai sugadintai prekei.
- Prekei, kuri buvo naudojama ne pagal paskirtį, įskaitant buitinių prietaisų naudojimą komerciniais tikslais.
- Prekei, kurios gedimas atsirado dėl pirkėjo kaltės, įskaitant netinkamo (kieto) vandens naudojimo sukeltas pasekmes (užkalkėjimas), į įrenginio vidų patekusį skystį, statybines dulkes, svetimkūnius, vabzdžius ir kt.
- Prekei, kurios gedimas atsirado dėl aplinkos veiksnių (lietaus, gaisro, potvynio, vėjo ar sniego, viršįtampių el. tinkle).
- Programinei įrangai, perduodamai kartu su preke.
- Filtrams, plastmasiniams indams, antgaliams, žarnoms, peiliukams, ašelėms, sieteliams, tinkleliams, dirželiams, gofoms, nuotolinio valdymo pultams, prekių priedams ir dalims bei mazgams, kurių eksploataavimo laikas yra ribotas ir tiesiogiai priklauso nuo eksploatacijos intensyvumo bei įpročių.

*Baterijoms / akumuliatoriams taikomas 6 mėn. garantinis terminas, po jo eksploatacijos eigoje baterijos / akumuliatoriaus techninės charakteristikos ir savybės gali natūraliai prastėti, bet tai nebus traktuojama kaip gamyklinis defektas. Tai tiesiog natūrali eksploatacijos pasekmė.

GARANTINIS REMONTAS ATLIEKAMAS
UAB „Krinona“, Raudondvario pl. 162, LT47174, Kaunas.
Tel. 8 640 33213 / 8 655 94090
el. paštas - servisas@krinona.lt